

ХРОМАТОГРАФИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ОРГАНИЧЕСКИХ КИСЛОТ ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ НАТУРАЛЬНОСТИ СОКОВ

Цветкова Е.Е., Шломак И.В.

Тверской государственный технический университет
170026, г. Тверь, наб. Афанасия Никитина, д. 22

В настоящее время на продуктовый рынок поступает разнообразная винопродукция всех новых неизвестных марок в эффектно оформленных бутылках, зачастую являющаяся суррогатом или выжимочным вином. Соки- это базовое сырье для виноделия и наиболее востребованный в современном мире продукт питания, уникальный источник необходимых человеку биологически активных веществ в наиболее приемлимом для усвоения виде. Внушительные экономические показатели сокового производства и еще более внушительные показатели винодельческой промышленности обуславливают появление большого количества контрафактной (фальсифицированной) продукции. [1]

Целью данной работы является выявление кислот в соках для определения их натуральности. Благодаря простоте и доступности метод тонкослойной хроматографии остается одним из самых популярных экспресс- методов анализа в органической химии. Преимущества метода перед другими- это большая скорость анализа, более высокое качество разделения, и возможность выбора одной из неподвижных фаз, обладающей наиболее подходящими свойствами, поэтому остановились именно на этом методе. [2]

Для анализа были выбраны янтарная, гликолевая, щавелевая, винная. Известно, что янтарная, щавелевая, винная и гликолевая кислоты содержатся в зеленом винограде. [3] Использовали свежавыжатые соки. Были подобраны оптимальные условия для проведения эксперимента.

1. Аникина Н.С., Гержикова В.Г., Погорелов Д.Ю. и др. [Электронный ресурс] // Напитки. Технологии и инновации. 2015. URL: <http://techdrinks.info/ru> (дата обращения: 15.10.2016).

2. Березкин В.Г., Бочков А.С. Количественная тонкослойная хроматография. М. : Наука, 1980. 183 с.

3. Захарова А.М., Карцова Л.А., Гринштейн И.Л. // Аналитика и контроль. 2013. Т. 17, № 2. С. 204.